



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato cod. mecc. SARI02901V

Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc. SATF02901Q

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007

Internet: www.ipsiaferrari.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it

Programma svolto

Anno scolastico:	2024-2025
Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo: IPSEOA
Professionale	Enogastronomico

Classe:	III B FPP (ex Enogastronomia Cucina)
---------	--------------------------------------

Disciplina:	LSE-Cucina
-------------	------------

Docente:	MARIO MICHELE SALVATORE
----------	-------------------------

Libro di testo:	TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA – EDIZIONI PLAN – ALMA LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA
-----------------	--



UDA e Competenze	Conoscenze	Obiettivi minimi
Qualità degli alimenti (2,3)	<p>Concetto di qualità totale</p> <p>Qualità e società</p> <p>Analisi sensoriale</p>	<p>Descrivere gli elementi che caratterizzano la qualità di un alimento</p> <p>Conoscere gli elementi dell'analisi sensoriale</p>
Qualità nutrizionale (1,3,4)	<p>I nutrienti: classificazione chimica funzioni, digestione, assorbimento e metabolismo</p> <p>Alcol e salute</p> <p>Linee guida per una corretta alimentazione</p> <p>Etichette nutrizionali</p> <p>La piramide alimentare come patrimonio dell'umanità</p>	<p>Conoscere le funzioni dei nutrienti</p> <p>Saper leggere un'etichetta nutrizionale</p> <p>Descrivere le principali caratteristiche di un'alimentazione equilibrata</p> <p>Comprendere l'importanza di un'alimentazione corretta</p>
Certificazioni di qualità (1,3,4,7,8)	<p>Certificazioni di qualità europee e nazionali</p> <p>Certificazioni di qualità legate al territorio</p> <p>Certificazioni dei prodotti biologici</p> <p>Certificazioni di sistema</p> <p>Enti di certificazione</p>	<p>Conoscere i marchi di qualità</p> <p>Conoscere le caratteristiche degli alimenti biologici</p> <p>Comprendere la differenza tra certificazione di sistema e di prodotto</p>

<p>Sicurezza alimentare (1,3,4,7,8)</p>	<p>Le contaminazioni degli alimenti Tracciabilità e rintracciabilità Le frodi alimentari Gli enti di controllo italiani Autorità europea per la sicurezza alimentare</p>	<p>Individuare i pericoli di contaminazione nelle filiere alimentari Conoscere le frodi alimentari Conoscere gli Enti di controllo</p>
---	---	---

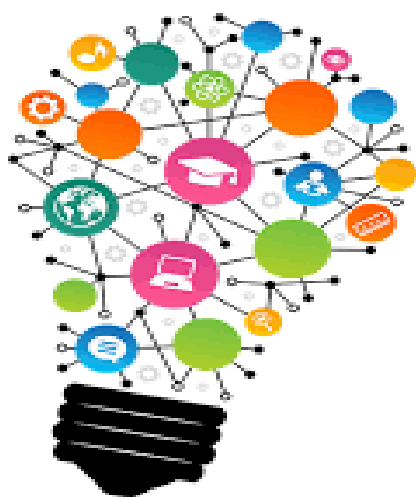
<p>UDA - La sana alimentazione</p>		
<p>Digestione e Assorbimento (1,3,4)</p> <p>Metabolismo e salute (1,3,4)</p>	<p>Apparato digerente Digestione e assorbimento dei nutrienti <i>Approfondimenti:</i> la fame e la sazietà Bilancio energetico e metabolismo Composizione corporea e misure antropometriche Raccomandazioni nutrizionali Fabbisogno di nutrienti LARN, Linee Guida e dietologia per età Dieta Mediterranea (DM), porzionistandard e Piramide Alimentare</p>	<p>Descrivere le principali caratteristiche di un'alimentazione equilibrata Comprendere l'importanza di un'alimentazione corretta Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi.</p>

I prerequisiti di chimica (1,4)	<p>La materia, atomi, elementi e composti</p> <p>Legami chimici, molecole e formule chimiche</p> <p>Composizione degli alimenti</p> <p>Classificazione dei nutrienti</p> <p>Riconoscere le strutture chimiche delle molecole e i legami chimici che le caratterizzano e associare la nomenclatura di riferimento</p>
--	--

UDA - Qualità degli alimenti e sicurezza alimentare	
Cottura (1,3,4)	<p>Cenni a storia degli alimenti e della cottura</p> <p>La trasmissione del calore</p> <p>Effetti sul profilo nutritivo e sensoriale degli alimenti</p> <p>Materiali e tecniche di cottura</p> <p>Conoscere i metodi di cottura tradizionali e innovativi</p>
Qualità degli alimenti (1,3,4)	<p>Concetto di qualità</p> <p>Analisi organolettico-sensoriale</p>

UDA approvate dal Consiglio di Classe

UDA 1: Prodotti ittici & Sostenibilità 40 h	UDA PCTO: Cucina a scartoZero 30 h
UDA 2: Sua Maestà oro Bianco: la Mozzarella di Bufala Campana DOP 40h	
UDA 3: Energia e risparmio energetico 40 h	



**Unità di
Apprendimento
(UdA)**

- **Progettazione**
- **Costruzione**
- **Valutazione**

Metodi:

- **Modalità asincrona** (*trasmissione dei materiali, delle indicazioni di studio, delle esercitazioni da parte dell'insegnante in un dato momento e fruizione da parte degli studenti in un tempo a loro scelta, ma in un arco temporale indicato dall'insegnante*)
 - Registro elettronico Argo Scuola Next
 - Registro elettronico Argo Did Up
 - Videolezioni
 - Audio-lezioni
 - Gruppo WhatsApp di classe
 - Piattaforma Google Classroom
 - Piattaforme collegate con i libri di testo;
 - Restituzione elaborati corretti

Progettualità Integrata:

Extracurriculare: gli alunni della classe hanno svolto tutte le attività programmate

Educazione Civica: Sviluppo Sostenibile e Cittadinanza Digitale (3 h)

Modulo Orientamento di 30 h: Vedi integrazione programmazione di classe

COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE**

- **Competenza alfabetica funzionale**
- **Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare**
- **Competenza in materia di cittadinanza**
- **Competenza imprenditoriale**
- **Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali**

**** Raccomandazione del Consiglio dell'Unione Europea del 22/05/2018**

Mario Michele Salvatore

Battipaglia, 06/06/2025